

Sistema de Gestión de la Calidad
Nombre comercial:
Dulce de membrillo lata

Referencia LÁCTEAS DEL JARAMA:

22324, DULCE DE MEMBRILLO PRIMERA

Fecha: 29/04/009

Rev.: 0 (1ª ed.)

Denominación reglamentaria:
Dulce de membrillo.

Marca / código interno producto:
Quijote/22324

Formato:
Lata de 6.4 Kg

Modo de empleo:

Multitud de aplicaciones gastronómicas.

INFORMACIÓN COMPLETA del etiquetado:

Caducidad:
4 años desde su fabricación.

Composición:
Pulpa de membrillo de primera, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, espesante (carragenato; E-407), acidulante (ácido cítrico; E-330) y conservante (Benzoato sódico; E-211).

Conservación:
No necesita frío, ni condición especial de almacenamento.

ES
21.276/CO
C.E

Comercializado por:
Lácteas del Jarama, S.A.
c/ Torrelaguna, 79 - 28140 Fuente el Saz (Madrid).

FICHA LOGISTICA del producto acabado:

ENVASE	características
	peso
	largo mm
	ancho mm
	alto mm
	código EAN
EMBALAJE	largo cm
	ancho cm
	alto cm
	peso Kg
	unidades
PALETIZACIÓN	Palet europeo (120x80cm)
	nº filas
	cajas/fila
	cajas/palet
	peso Kg

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

No contiene GMO ni compuestos provenientes de GMO

No ha sufrido ni contiene ingredientes que hayan sufrido ionización.



INFORMACION NUTRICIONAL (por100 gr)

Valor energético	236.8 Kcal/989.8 Kj
Proteinas	0.2 %
Glucidos	<0.1 %
Hidratos de carbono	59 %
Fibra alimentaria	2.7 %

ESPECIFICACIONES del producto acabado

A) Características físico-químicas:

Contenido fruta:	48.3% (45% min).
º Brix:	58.75º
pH	3.8

B) Características microbiológicas:

E. coli	ausencia
Salmonella	ausencia
Clostridium	ausencia
Staphilococus a.	ausencia
Mohos y levaduras	ausencia

C) Características organolépticas:

Color: Amarillo claro
Olor/sabor: Característico
Textura: Fina con sinéresis, no fibrosa
Tamizado: Tamizado con tamiz máximo 2 mm.

CONTROL de CALIDAD en el producto acabado:

Peso neto
ºBrix
pH
Temperatura
Embasado del producto

INFORMACIÓN CLIENTES